



Ein frohes Weihnachtsfest



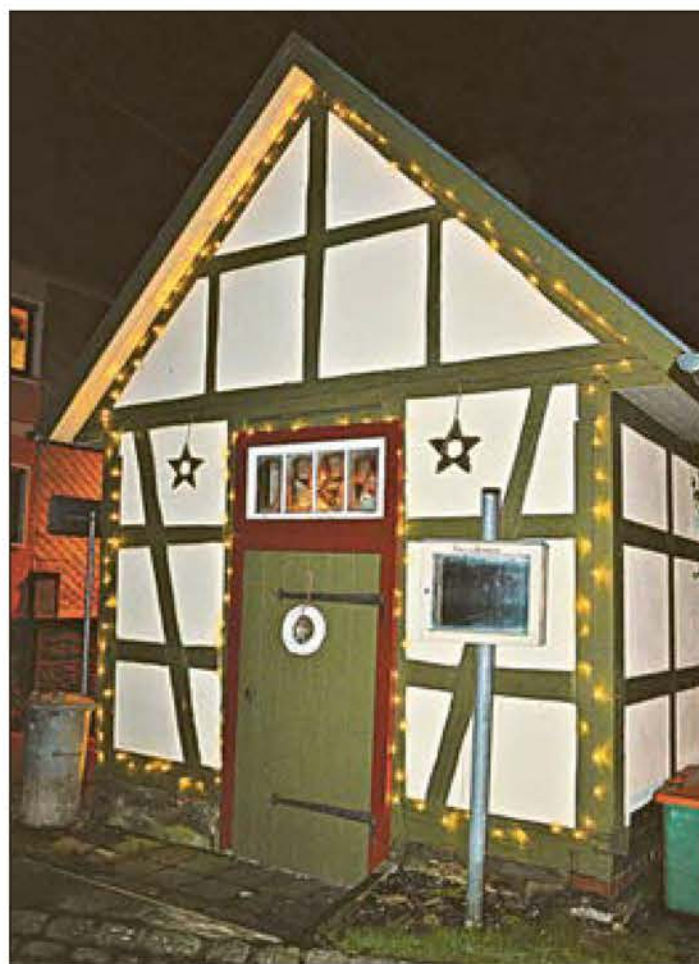
Vom flachen Fladen zum „Lebekuoche“ einige Fakten zu Tradition und Wandel des bekanntesten und beliebtesten Weihnachtsgebäcks

Suhl (B. Heim). In der Vorweihnachtszeit bis in das neue Jahr hinein haben die Lebkuchen ihre große Zeit. Dann wird es stiller um diese braunen, gewürzten Kuchen. Anis und Zimt, Nelken und geröstete Mandeln - wer kann diesen Düften in der Adventszeit schon widerstehen? Auch zahlreiche Hobby-Bäcker sind jetzt am Werkeln, um Weihnachtsgebäck herzustellen. Zu den beliebtesten Köstlichkeiten gehört dabei Lebkuchen. Ob mit Apfel, Birne, Zwetschgenkompott oder Schokolade - der Vielfalt sind beim Lebkuchen kaum Grenzen gesetzt. Der Grundsubstanz aus Mehl, Eiern und Honig werden heute Mandeln, Zitronat, Nüsse und Gewürze wie Zimt, Muskatnuss, Ingwer und Nelken beigegeben. Und die braunen Honigkuchen lassen sich schließlich auch zu einem Lebkuchenhaus zusammensetzen, einem essbaren Schmuck für die gesamte Advents- und Weihnachtszeit.

Ursprünglich hatten die Lebkuchen mit Weihnachten nichts zu tun. Und erfunden haben die Lebkuchen weder die Nürnberger noch die Aachener. Ihre Vorgänger waren die Honigkuchen. Diese gab es schon vor Jahrtausenden im Orient und später zur römischen Kaiserzeit. Sie waren damals ein Geschenk für Arme, für Kinder, von Untertanen für ihre Grundherren oder hochgestellte Würdenträger. Die Qualität der Kuchen konnte dabei, je nach Wertschätzung des Empfängers, variieren. Honigkuchen hatten bereits die alten Ägypter und Griechen gebacken. Den Honig hielten diese Kulturen für eine Gabe der Götter. Weitere Gewürze für das Gebäck bezogen sie ab 2000 v.u.Z. von den Phöniziern, die sie aus Indien und China einfuhrten und im Mittelmeerraum handelten. In Deutschland gibt es Lebkuchen bereits seit dem 13. Jahrhundert. Besonders in Deutschlands Lebkuchenstadt Nürnberg waren sie sehr populär.

Zum Reichstag 1467 bewirtete dort Kaiser Friedrich III. damit 4000 Kinder. Der Name „Lebkuchen“ leitet sich her vom lateinischen „libum“, was so viel wie Fladen - also flaches Gebäck - bedeutet. Und Libum-Kuchen hieß bei den Römern der Opferkuchen, aus Weizenmehl, Honig und Öl gebacken. In Griechenland gab es ähnliche Kuchen, die in Form einer Scheibe gebacken waren, wenn sie der Sonne geweiht wurden, oder als Sichel, wenn sie der Mondgöttin gehören sollten. Es waren die Brüder Grimm, die in ihrem Wörterbuch „Lebekuoche“ von „libum“ abgeleitet haben. Die lateinisch sprechenden Mönche und Nonnen hatten den Begriff von den Römern „importiert“.

In Deutschland waren es früher nur die Klöster, die Lebkuchen herstellten. Sie gaben diese mit biblischen Szenen verzierten breiten flachen Kuchen Wallfahrern als Andenken oder verkauften sie ihnen als Mitbringsel. Gleichzeitig wurden die Kuchen begehrter Leckerbissen auf den Tischen der Adeligen, die oft den ihrer Schutzherrschaft unterstehenden Klöstern einen Zehnten in Form dieser Kuchen auferlegten. Langsam wurde im Mittelalter der Lebkuchen auch zum begehrten Gebäck für das Volk, das ihn selbst nicht herstellte, sondern als etwas besonderes auf Kirchweihfesten und Jahrmärkten sowie auch zu großen Feiertagen von wandernden Händlern zum Verzehr kauften. Ursprünglich waren die flachen Fladen einfach im Geschmack. Sie wurden nur mit viel Pfeffer gewürzt und waren in der Fastenzeit zum Bier sehr beliebt. Übrigens sollen die Ur-Lebkuchen, die den heutigen Weihnachtslebkuchen in Form und Aussehen am Ähnlichsten waren, aus einem Ulmer Kloster stammen, wo sie vor etwa 700 Jahren erstmals gebacken und in Verzeher gebracht worden sind. Durch Fuhr- und Kaufleute gelangten Kostproben dieses Gebäcks so auch nach Nürnberg. Die



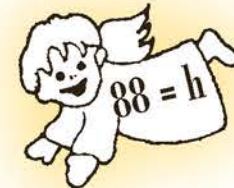
Backhaus Steinfeld: Das von den „Hupfdohlen“ liebevoll geschmückte Backhaus in Steinfeld. Text + Foto: Daniel Knötschke

dortigen Bäcker verfeinerten das klösterliche Erzeugnis unter anderem mit Zimt, Kakao, Kardamom und Nelkenpulver. Und die Tatsache, dass die Teigmasse dieser Kuchen auf Oblaten gesetzt wurde, hat wohl nichts mit Hostien zu tun. Es sollte schlicht verhindern, dass der Teig auf Blech oder Ofengrund kleben blieb. Es entwickelte sich eine eigene Lebküchener-Zunft, deren erste im Jahre 1395 urkundlich erwähnt wird. Sie schienen eine Vorliebe für die Bearbeitung zäher Massen zu haben, denn die meisten betätigten sich anfangs nebenher auch als Wachszieher und Kerzenmacher. Und bis zum 17. Jahrhundert konzentrierten sich die Lebküchener auf die Herstellung des Teigs und das Ausformen der Lebkuchen. Das Backen überließen sie den Berufsbäckern. Die biblischen Sze-

nen der Klosterkuchen wurden nun ersetzt durch weltliche Bilder und Wappen, später durch eine Art Albumbildchen. Heutzutage ist an deren Stelle meist ein Vers oder eine Widmung aus Spritzglasur getreten, während man die Leb- oder Pfefferkuchen in unserer Gegenwart paketweise auch ohne diese Verzierung zu kaufen pflegt. Übrigens hat man die Pfefferkuchen früher in den Bürgerhaushalten gern auch als Nachtmisch gereicht. Und eine norddeutsche Variante und ebensolche Spezialität sind die mit Sirup statt Honig gebackenen und Pottasche enthaltenden „Braunen Kuchen“. Die den Lebkuchen verwandten Aachener Printen stammen wahrscheinlich aus Lothringen bzw. dem heutigen Belgien. Diese kleinen Küchlein stellten Kinder oder Heilige dar und waren dereinst

Schmuck und Nahrung zugleich.

Und dass man bei uns dem Lebkuchen doch etwas von magischer Kraft zuschrieb, zeigt die Tatsache, dass er im Mittelalter in der Volksmedizin als Heilmittel angesehen wurde. So wird in einem alten Arzneibuch empfohlen, bei Kopfschmerzen einen Lebkuchen auf den Kopf zu legen; bei Magenschmerzen sowie dauerndem Erbrechen empfahl man, Lebkuchen und Nelken in Brantwein zu Brei gekocht auf den Bauch zu pappen.



Weihnachtszeit

Weihnachtszeit, o heil'ge Zeit!
Wenn der Winter stürmt
und schneit,
dann ergreift du Jahr um Jahr
alle Herzen wunderbar.

Eisesblumen draußen blüh'n.
Uns umrankt der Tanne Grün,
glänzend strahlt
der Lichter Pracht
In der heil'gen Wundernacht.

Leise kling't wie Festgeläut
aus der hellen Weihnachts-
freud',
klingt zum Herzen
hold und schön
wie ein Gruß aus bessern Höh'n.
Friedrich Naumann

Beim Aufstellen wird's ernst

Den Bierkasten in einen praktischen Christbaumständer umfunktionieren

(djd). Auch wenn sich rund um das Weihnachtsfest viele Traditionen verändert haben, an einer „Institution“ wird nicht gerüttelt: Rund 25 Millionen Weihnachtsbäume werden Jahr für Jahr allein in Deutschland verkauft. Schätzungen zufolge dürften 70 bis 80 Prozent davon Nordmann-tannen sein. „Mit diesem Baum kann man nichts falsch machen“, so Meinolf Mütterich, Nadelholzproduzent aus dem Sauerland. Neben dem leuchtenden Dunkelgrün überzeuge die lange Haltbarkeit. Erhalte der Baum ausreichend Wasser, beginne er wesentlich später zu nadeln als etwa Fichte oder Blautanne. „Zudem picken die weichen und abgerundeten Nadeln nicht, auch das macht die Nordmann-tanne zum idealen Weihnachtsbaum“, so Mütterich.

Die Tücken herkömmlicher Christbaumständer

Wer sich für eine Nordmann-tanne entscheidet, kann also eigentlich nichts falsch machen - die Probleme beginnen oftmals erst beim Aufstellen des guten Stücks. Die meisten Bundesbürger dürften beim Hantieren mit den Flügelschrauben älterer Christbaumständer schon ordentlich geflucht

haben, das Fixieren des Baumes ist damit kaum zu schaffen. Neuere Modelle mit Spanndrahttechnik sind zwar deutlich besser in der Handhabung, aber auch dazu ist ein gewisses Geschick nötig. Wer kurz vor dem Fest noch immer nach geeigneten Christbaumständern sucht, sollte zum Getränkehändler fahren oder sich im Keller umschauen.

Für festen Halt sorgen

Ulrich Biene, Pressesprecher der Brauerei C. & A. Veltins: „Ein voller Bierkasten mit Halbliterflaschen genügt, um sich einen Christbaumständer selbst zu basteln: Einfach eine der mittleren Flaschen aus dem vollen Kasten nehmen, den Baum in die Lücke stellen und mit etwas Zeitungspapier fixieren, fertig.“ Diese Lösung habe, so Biene, einige Vorzüge. So weise ein gefüllter Bierkasten mit einem Gewicht von gut 15 Kilogramm eine weitaus größere Stabilität als ein herkömmlicher Christbaumständer mit nur etwa fünf Kilogramm Gewicht auf. „Vor allem aber bringt der Bierkasten als Christbaumständer zusätzlich Spaß beim Abbau in der Nachweihnachtszeit, weil dann die ‚Belohnung‘ in Form von frischem Pils wartet.“



GESELLSCHAFT FÜR UMWELTECHNIK mbH

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest.




All unseren Kunden, Geschäftspartnern, Freunden und Bekannten
wünschen wir **geruhssame Weihnachten**
sowie ein gesundes neues Jahr.

Textilreinigung

Unteres Kleinodsfeld 14
Telefon: 0 36 85 / 70 64 49

HÜBSCHER

HILDBURGHAUSEN

Bettenfachgeschäft

Unteres Kleinodsfeld 15
Telefon: 0 36 85 / 4 03 80 11

Wir danken für das entgegengebrachte Vertrauen
und wünschen all unseren Kunden
und Geschäftspartnern
ein **geruhssames**
Weihnachtsfest
sowie **Gesundheit und**
Wohlergehen im
neuen Jahr.





Fahrzeughandel & Service GmbH
Thomas-Müntzer-Str. 15 • 98646 Hildburghausen